



TARTARE DI FICHI D'INDIA

Ingredienti

4 fichi d'india
4 filetti di alici
Foglie di sedano
Olive taggiasche denocciolate
Cannella in polvere
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Pulire i fichi d'india, sbriciolare la polpa in una ciotola, unire le alici e le olive tritate finemente, aggiustare con sale e pepe e un filo di olio extravergine. Mescolare e far riposare in fresco.

Frullare la stracciatella con un pizzico di cannella, sale, pepe e olio.

Porre la salsa a specchio ed appoggiare la tartare di fichi d'india sformata in un coppapasta.

Spolverizzare con un trito di foglie di sedano.